

第 45 届世界技能大赛烘焙项目 山东省选拔赛技术工作文件

2018 年 1 月

目 录

1.技术描述	
1.1 本项目的简要技术描述.....	4
1.2 选手的竞赛能力要求.....	4
1.3 选手需要掌握的知识.....	4
2.裁判员和选手	
2.1 裁判长.....	4
2.2 裁判员.....	5
2.3 选手的条件和要求.....	5
3.选拔赛的题目	
3.1 试题.....	5
3.2 命题要素或内容.....	5
3.3 题目评价指标或精度要求.....	5
3.4 题目中的配分比例.....	6
3.5 评分表细则.....	6
3.5.1 客观评判表.....	6
3.5.2 主观评判表.....	7
4.选拔赛命题方式	
4.1 命题流程.....	9
4.2 最终考题产生的方式.....	10
5.成绩评判方式	
5.1 评判流程.....	10
5.2 评判的硬件设备要求.....	10
5.3 评判的方法.....	10
5.4 裁判员在评判工作中的任务.....	11
5.5 裁判员在评判中的纪律和要求.....	11
6.选拔赛的基础设施	
6.1 硬件设备要求.....	11
6.2 软件要求.....	12
6.3 赛场原料清单.....	12
6.4 赛场工具清单.....	14
7.选拔赛场地要求	
7.1 场地面积要求.....	15
7.2 场地照明要求.....	16
7.3 场地消防和逃生要求.....	16
8.选拔赛安全要求	
8.1 选手安全防护措施要求.....	16
8.2 有毒有害物品的管理和限制.....	16
8.3 医疗设备和措施.....	16
9.选拔赛竞赛流程	
9.1 竞赛流程.....	17
9.2 裁判员的工作内容.....	19

9.3 选手的工作内容.....	19
9.4 赛场纪律.....	19
10.开放现场的要求	
10.1 对于公众开放的要求.....	20
10.2 对于赞助商和宣传的要求.....	20
11.绿色环保	
11.1 环境保护.....	20
11.2 循环利用.....	20

1.技术描述

1.1 本项目的简要技术描述

烘焙师是一种对专业技能要求很高的职业，他们在现有设备原料的基础上能生产制作出很多不同种类的面包和点心。烘焙类型包括：无糖面包（如法棒）、多拿滋、黑麦全麦面包、法式牛角包、重糖重油甜面包、艺术面包以及泡芙小点心、咸味开胃品等。烘焙师需要拥有创造力和高超的技巧来制作精巧的烘焙产品。

1.2 选手的竞赛能力要求

烘焙师经过高强度的专业训练，需要具备一定的水准的专业知识和技巧，需要掌握一系列相关的特殊技能包括，混合、加工以及烘焙不同种类的面包能力。能在有限时间内完成指定任务的能力。

1.3 选手需要掌握的基本知识要求

- 1.3.1 熟悉原材料，对于面粉、酵母、糖、盐等基础材料有深入的了解；
- 1.3.2 熟悉烘焙中所有设备，并能熟练使用；
- 1.3.3 能灵活运用烘焙器具制作自己预定的产品；
- 1.3.4 能制定不同烘焙产品的配方，并能根据实际情况作出修改；
- 1.3.5 了解基本的原料、烘焙产品的储存原理以及要求；
- 1.3.6 能正确使用设备、器具、原料合理制作烘焙产品，浪费少；
- 1.3.7 了解食品储存、准备、烘焙以及服务（HACCP）相关的卫生工作法规；
- 1.3.8 有一定食品陈列技巧，并会摆盘；
- 1.3.9 对食品安全，清洁生产了解透彻；

2.裁判员和选手

2.1 裁判长

裁判长由第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛组委会通过遴选、审核确定。

2.2 裁判员

由各参赛队推荐 1 名符合条件的本项目专家或教练，经组委会审核后，按裁判长安排参与裁判工作。

2.3 选手的条件和要求

年龄严格限制在 1997 年 1 月 1 日以后出生的选手，男女不限，经过严格训练，能按照赛事文件要求，独立完成参赛品种。

3.选拔赛的题目

3.1 试题

烘焙全省选拔赛的竞赛项目本着如下原则确定：以第 44 届世界技能大赛比赛项目为基础，以检验参赛选手的烘焙操作基本功为重点，竞赛项目涵盖世界技能大赛烘焙项目所涉及的三个模块，尽可能保留世界技能大赛的基本技术难度，并缩短竞赛时间，竞赛项目应在 2 天内完成。本次选拔赛仅进行实际操作项目比赛。

3.2 内容

3.2.1 制作无糖无油面包

3.2.2 起酥面包

3.2.3 围绕中国梦的主题制作艺术面包一组；

3.3 指标要求

3.3.1 制作无糖无油面包 22 个，要求标准法棒 10 条，成品 250 克一条；其他至少 2 款造型面包，要求单个面团重量不低于 200 克，总数量不低于 12 个。法棒要求大小、重量一致，其他大面包选手可以根据摆台需求自行创意。

3.3.2 起酥面包 36 个，要求标准成品 60 克弯牛角 12 个，花色起酥面包两种，每种不低于 12 个，同一花色要求大小一致；

3.3.3 围绕中国梦的主题制作艺术面包一组；

3.3.4 就工作连贯性，操作专业性，作品的外观、色泽、口感、创意、精致、难度、卫生，以及食材的浪费程度等等进行竞赛评分；

3.4 烘焙中不同品种配分比例

模块	品种	主观	客观	总分
一	食材器具/卫生/作业书/废弃物/操作流畅性	详见具体评分细则		100
二	无糖无油面团	75	25	100
三	起酥面团	75	25	100
四	艺术造型面包	75	25	100
五	摆台	75	25	100
总 分				500

3.5 评分表细则

3.5.1 客观评判表

模块一总分 100 分评分：

本模块总分 100 分，分五项，每项满分 20 分，具体评分见图表：

项目	得分	20	15	10	5
食材器具准备	自备原料符合国家标准，自备器具齐全	准备充分	准备良好	一般	不足
卫生 在清洁中开始，进行、结束	整个操作流程保持卫生，制作完全后卫生符合要求	操作过程结束卫生情况良好	好	一般	差
作业书	按照组委会	资料全的得	大致全面	有缺项	无资料

	要求提供完整的作业书，配方、流程、工艺、图片等	20 分，不够的扣分			
废弃物	浪费面团限制	浪费 1 公斤以内	浪费 1-2 公斤以内	浪费 2-3 公斤内	浪费超过 3 公斤以上面团
操作流畅性	操作熟练流畅得高分	操作过程控制好，能按时完成作品	有一项延时	有两项项延时	有三项项延时

模块二：无糖无油面包评分

客观分 25 分，共计 22 个，少一个扣除 1 分，标准法棒成品重量 250 克，大小不均，低于 245 克或者高于 255 克扣分，每超过 255 克上限或低于 245 克下限 5 克以上一个扣 1 分；

模块三：起酥面包

客观分 25 分，共计 36 个，少一个扣除 1 分，标准弯牛角，成品重量 60 克，低于 57 克的下限或者高于 63 克的上限，每高过 3 克或者低过 3 克以上一个扣 1 分；同一花色品种大小明显不一致，一个扣 1 分。

模块四：艺术造型面包

客观分 25 分：底座大于 60*60 厘米，高度低于 80 厘米，各扣 5 分，未在指定时间完成搭建，扣 15 分；

模块五：所有作品根据主题摆台

客观分 25 分：摆台不够卫生整洁干净，扣 5 分；配置一张主题作品说明卡，诠释主题作品意义，无说明卡扣 5 分；

3.5.2 主观评判表

模块二：无糖无油面包评分

主观分 75 分

项目		总计 75 分	扣分内容	扣分数额
感官评价分	色泽	15 分	外表皮有焦斑、点	1-2
			色泽发白	1-2
			色泽不均匀	1-3
			有污染	1-3
	形态	15 分	大小不一	1-2
			外表皱缩、凹陷	1-2
			形态不正、欠饱满	2-5
			法棒无裂纹，爆裂不清晰	3-6
	内部组织	15 分	切面灰暗无光泽	1-3
			法棒质构不明显	1-3
			切片干硬无弹性	1-3
			有明显掉渣现象	1-3
			有杂质	1-3
	口味 口感	15 分	缺乏应有的风味	2-5
			僵硬、口感粗糙	2-5
			有异味	2-5
	创意 无糖 面包	15 分	造型新颖，有创意，有质感	得 15 分
			造型美观，有质感	得 10 分
			造型一般，无特色	得 5 分

模块三：起酥面包

主观分 75 分

项目		总计 75 分	扣分内容	扣分数额
	色泽	15 分	外表皮有焦斑、点	1-3
			色泽发白	1-3
			色泽不均匀	1-3

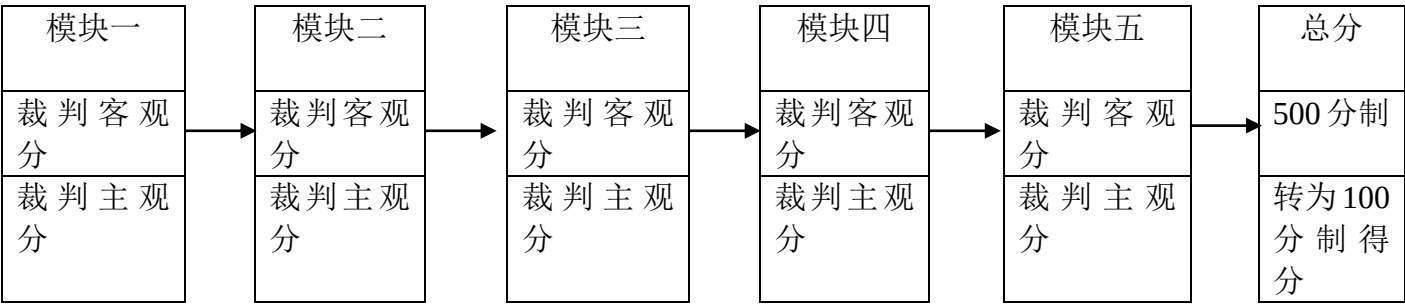
重点，保留竞赛项目所涉及的三个模块，尽可能保留可测试模块的基本技术难度。

4.2 最终考题产生的方式

确定了无糖面包、起酥类面包、艺术造型三个模块的试题，并把艺术面包造型主题定为中国梦。本次选拔赛为公开命题形式,竞赛项目内容为最终试题，原则上不再做修改和调整。

5.成绩评判方式

5.1 评判流程



5.2 评判的硬件设备要求

- 5.2.1 重量，电子称，误差在 0.2 克以内；
 - 5.2.2 标尺，精度在 0.1 厘米
- #### 5.3 评判的方法
- 5.3.1 客观与主观评分相结合；
 - 5.3.2 客观分由裁判称量，根据具体测量数据评分；
 - 5.3.3 主观分，严格按照评分表进行。

5.4 裁判员在评判工作中的任务

5.4.1 裁判员采取评判流程对每个试件进行评分；

5.4.2 在外观评判过程中，裁判长发现有评判分数差距过大，有权要求裁判重评；

5.4.3 所有评定完成后，裁判员应将各类外观得分较高的试件进行再次比对确认，以确保评判的准确性。

5.4.4 评分结束后，裁判须向裁判长提交分数汇总表和外观成绩分析点评报告。

5.5 裁判员在评判中的纪律和要求

5.5.1 执裁期间，统一着装并佩戴裁判员标识，坚持公开、公平、公正的评判原则。

5.5.2 按比赛要求参加裁判员培训，服从赛事组委会和裁判长的领导，按照分工开展工作，坚持岗位，准确掌握评判标准，严格按标准打分，认真负责，一丝不苟。

5.5.3 遵守职业道德，不徇私请，秉公执评。

5.5.4 遵守裁判员纪律，不作暗示，不影响他人，不擅离岗位，不擅自散布消息；自觉接受指挥和监督。

5.5.5 为使裁判员公正评判，在执裁分工上采取回避办法。不参与本队评分，每个模块评分，统计分数去掉最高分与最低分。

5.5.6 因裁判人员不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，对裁判人员的违纪行为，由赛区监督仲裁组提出警告；严重者，停止其执裁工作，并通知其所在单位。

5.5.7 对于向裁判人员进行拉拢和贿赂的参赛单位和选手，一经发现，也要严肃处理，直至取消其参赛资格和比赛成绩。

6.选拔赛的基础设施

6.1 硬件设备要求

设备清单：(工位为 10 个，共 10 套)

设备名称	规格	数量 (台)	品牌	备注
冷藏醒发箱（18 盘单门）0	560*930*2160	1	金城	0~+40C 每个工位 1 台
烤箱（一层带蒸汽带大理石板）	1350*1020*1750	1	金城	每个工位 1 台
急速冷冻柜（10 盘单门）	880*900*1800	1	金城	-35~+5C 每个工位 1 台
四开双温柜	1200*800*1990	1	金城	双温 每个工位 1 台
热风炉	780*1260*1630	1	金城	5 盘 每个工位 1 台

设备名称	规格	数量	品牌	备注
打面机	15 公斤	一台	金厨(恒联)	每个工位 1 台
开酥机	520 型	一台	金厨(恒联)	每个工位 1 台
鲜奶机	7L	一台	金厨(厨宝)	每个工位 1 台
微波炉	600 型	一台	金厨(美的)	每个工位 1 台
电磁炉	5000 瓦	一台	金厨（巧煮艺）	每个工位 1 台
和面机	25 公斤	一台	金厨(恒联)	每个工位 1 台
操作台（大理石台面和木质台面）	1800	各 一 台	金厨	每个工位 2 台
制冰机	12.5KG	1 台	金厨(冰熊)	每个工位 1 台

6.2 软件要求

每个工位须有上下水；

通风，照明；

每个工位配置月 20 千瓦的电力。

6.3 赛场原料清单

以下原料均为唯一指定产品，不在清单内的材料方可自备。

安琪提供

1) 安琪系列

安琪即发高活性干酵母:	高糖酵母	低糖酵母
安琪即发鲜酵母:	高糖酵母	低糖酵母
安琪面包改良剂	A800 (用于甜面包)	LD00 (用于无糖面包)

2) 焙考林 (源自奥地利) 系列

黑麦粉	全麦粉	榛子馅	核桃馅
防潮糖份	烘焙盐	烘焙碱	

3) 百钻系列

蔓越莓、	耐煮吉士粉	即溶吉士粉	马苏里拉芝士
百钻白糖	百钻赤砂糖、	双效无铝泡打粉	脱模油
欧利兰片状黄油 (1kg*10)	法国黄油 (200g*40)	法国淡奶油	

常备原料

1) 面粉

面粉品种	品牌
小麦粉 (高筋)	金像 (南顺蛇口产)
	玉兰
	红牡丹
小麦粉 (中筋)	神象
	雪花
小麦粉 (低筋)	美玫

2) 种子类

葵花籽	芝麻
亚麻籽	南瓜子

3) 水果以及罐头

桃	柑橘
菠萝片	樱桃
柠檬	蔓越莓

4) 调味料:

香草	意大利苦杏酒
香橘酒	朗姆酒
抹茶粉	肉桂

5) 奶制品:

全脂牛奶	原味酸奶	全脂奶粉
------	------	------

6) 其他:

鸡蛋	盐
冷却剂	海盐
麦芽糖	糖粉
橄榄油	小麦淀粉
杏仁片	椰蓉
葡萄干	色拉油
食品色素（红、黄、绿、蓝）水溶、油溶两种	

6.4 赛场器具清单（器具品牌为三能）(工位为 10 个，共 10 套)

带架子推车，用于运送烤盘（烤盘车）	2 个
送餐车	1 台
小电子称（精度为 2g/5g，提供快速称量）	1 个
面团温度计（精度 0.1℃，提供快速测量）	1 个
面团称重计	1 个
法包烤盘（五层）	6 个
不锈钢水槽 60*80	1 台
大烤盘（72*48）	2 个
高匡烤盘（60*40）	6 个
高框烤盘（60×40）	6 个
用于袋装的托盘方形	4 个
不锈钢锅（一大一小）	2 个
合成材料砧板（60×40）白色	1 个
手动搅拌器（大号）	1 个
手动搅拌器（小号）	1 个
面粉铲（大号）	1 个
配料铲（中号）	1 个
配料铲（小号）	1 个
面粉筛（直径 30cm）	1 个
擀面杖 28cm	1 个
中号圆碗，用于配料的称重、准备（用一次性盒子代替）	
1L 量杯	1 个
2L 量杯	1 个
3L 量杯	1 个

面团尺	2 个
桌面刷	1 个
合成材料面团刮刀，有不同形状和尺寸	1 个
金属制面团刮刀	1 个
裱花袋（一次性）	若干
大号刀（锯齿） 30cm	1 把
大号刀（平刃） 35cm	1 把
短时间定时器	1 个
平头刷子（不同宽度）	3 把
喷水枪	1 个
烘焙用纸（尺寸适用于烤盘）	若干
烘焙不沾布	15 张
整理箱带盖	3 个
面团打孔器	1 个
烤箱手套	1 双
纸盘子	若干
纸巾	若干
手提袋（用途）	若干
香皂	
一次性擦手纸	
垃圾袋和垃圾筐	
洗涤剂	
洗手液	
一次性清洁布	
拖布	
簸箕	
清洁海绵	
急救箱	
开瓶器	

7.选拔赛场地要求

7.1 场地面积要求

7.1.1 每个工位面积约 20 平方；所有设备安排妥当，水电齐全；

7.1.2 工位数应不少于参赛选手数的一半，并有 2 个备用工位。

7.2 赛场基础设施要求

7.2.1 工位内应配备所有必须的独立设备一套，通用器具一套，原料间标示原料齐全，分类易查找；

7.2.2 整个操作竞赛场地的供配电系统在所有竞赛工位同时操作时，保证连续、稳定供电；

7.2.3 赛场应配备符合国家健康与安全法规要求的排烟除尘系统；

7.2.4 赛场配备发令装置、计时器（时钟）、消防器材；

7.2.5 赛场配备电子监控系统，有场外教室配备屏幕可观摩并监视考场；

7.2.6 赛场采光、通风条件良好。

7.3 场地消防和逃生要求

场地有消防设施，消防通道保持畅通。

8.选拔赛安全要求

8.1 选手安全防护措施要求

8.1.1 操作过程，口罩、白大褂、围裙、帽子全部穿戴整齐方可操作；

8.1.2 严格按照设备操作规程进行操作；

8.1.3 烘烤时，必须使用防护手套。

8.2 有毒有害物品的管理和限制

烘焙比赛，所有的原料均符合食品安全法，所有的作品均为可食用。

8.3 医疗设备和措施

组委会设置保障组，应有相关人员负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用气等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。场地配备应急箱，备有烫伤膏、创口贴、紫药水、

感冒药、退烧药以及纱布棉签等。

赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

9.选拔赛竞赛流程

9.1 竞赛流程

比赛时间 3 月**日，竞赛流程以报到时烘焙项目竞赛指南为准。

1、比赛前一日

1) 全体选手、教练、裁判等工作人员进行赛前沟通交流，明确比赛内容、制作要求以及评分细则；

2) 选手熟悉赛事场地，抽签分组，交作业书**本；

模块一：选手据本赛事文件细则提交所有自备器具、材料清单，供工作人员核查；清点所有赛场预备的设备、器具、原料，集中安全培训。

*设备、原料、器具清理，熟悉赛场环境，安全培训等共计 60 分钟；

*选手根据自己使用习惯原料处理，打种面，称量等共计 60 分钟；

*****严禁在第一天烘烤，可以测试烤炉，但是烘烤成品不计入赛事成绩。**

2、比赛第一日

第一组比赛

比赛时间：8:30——17:30

模块二：无糖无油面团；

标准法棒成品重量 250 克（五条波浪盘）10 条，烤后重量为 245 克-255 克；其他至少 2 款造型面包，单个面团不低于 200 克，总数量不低于 12 个。法棒要求大小、重量一致，其他大面包选手可以根据摆台需求自行创意！

要求总数量不低于 22 个

评委品尝评分时间：14:30

模块三：起酥面团；

用起酥面团制作 3 款每款 12 个，指定品种要求成品重 60 克弯牛角包, 要求烤后

重量 57 克-63 克，其他两款自选，要求同款尺寸、大小、形状、口味、色彩均一致的起酥面包。

要求总数量不低于 36 个

评委品尝评分时间：15:30

模块四：艺术造型面包

艺术主题：中国梦，围绕主题，制作一个长宽在 60 厘米以内，高度不低于 80 厘米艺术造型面包，所有材料限可食用，可用不同的面团制作搭建，除台卡之外，不可使用任何摆台道具（餐具、篮筐之类）。

评委评分时间：16:30

模块五：摆台

以上作品摆台搭建 16:30—17:00

下午 18：00，评委评分完成、完成分数统计。

第一组 17:00-17:30 完成场地清洁，助理裁判协助；

第二组：17:30—19:30 开始模块一的工作

3、比赛第二日

第二组参赛选手按照第一组的操作模式再比赛

报到日 9：00-12:00	全体选手、教练、裁判等工作人员进行赛前沟通	
	交流，明确比赛内容、制作要求以及评分细则；	
	选手熟悉赛事场地，抽签分组，交作业书。	
比赛安排		
比赛任务	第一组 时间安排	第二组时间安排
设备、原料、器具清理，熟悉赛场环境，安全培训等共计 60 分钟；	赛前一日 15:00-16:00	赛前一日 17:30-18:30
选手根据自己使用习惯原料处理，打种面,称量等共计 60 分钟(严禁烘烤)	赛前一日 16:00-17:00	赛前一日 18:30-19:30
正式比赛	比赛日 8:30-17:30	比赛日 8:30-17:30
无糖面包品尝评分	比赛日 14:30	比赛日 14:30

起酥面包品尝评分	比赛日 15:30	比赛日 15:30
艺术造型评分	比赛日 16:30	比赛日 16:30
摆台	比赛日 16:30-17:00	比赛日 16:30-17:00
赛后清洁	比赛日 17:00-17:30	比赛日 17:00-17:30
评委评分结束	比赛日 18:00	比赛日 18:00

下午 18:00 统计出所有评分结果

9.2 裁判员的工作内容

根据模块要求、服从裁判长安排，认真执评。

9.3 选手的工作内容

在指定时间内，按时按量完成参赛作品。

9.4 赛场纪律

9.4.1 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

9.4.2 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场。

9.4.3 参赛选手应衣着整洁，戴发帽。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

9.4.4 严禁带入烘焙成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

9.4.5 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

9.4.6 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：

- 1) 未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；
- 2) 遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；
- 3) 突发疾病的。

9.4.7 大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

9.4.8 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作严禁进入其他工位；

9.4.9 比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内；

9.4.10 因为设备自身故障致选手中断比赛的,经过裁判长确定视情况增补修订;

9.4.11 比赛结束后,参赛选手清理工位,所有器具归位,按照自备工具清单带走自带的器具。

10.开放现场的要求

10.1 对于公众开放的要求

10.1.1 赛场内除指定的监考裁判、工作人员外,其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下,佩带相应的标志方可进入赛场。

10.1.2 允许进入赛场的人员,只可在安全区内观摩竞赛。

10.1.3 允许进入赛场的人员,应遵守赛场规则,不得与选手交谈,不得妨碍、干扰选手竞赛。

10.1.4 允许进入赛场的人员,不得在场内吸烟。

10.2 对于赞助商和宣传要求

经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者,按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛,不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

11.绿色环保

11.1 环境保护

11.1.1 赛场严格遵守我国环境保护法。

11.1.2 赛场所有废弃物应有效分类并处理,尽可能地回收利用。

11.1.3 赛场设置排烟除尘系统,尽可能地减少和控制烟尘。

11.2 循环利用

比赛结束后,由赛区组委会统一安排循环利用处理。